

胡桃豆腐 つぼみ菜 旨出汁

Walnut tofu, tsubomina, bonito stock

春キャベツスープ

Spring cabbage soup

フリルリーフのサラダ 茸マリネ添え 人参ドレッシング

Frill leaf salad with marinated mushroom, carrot dressing

A4等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉50gと 褐色和種熊本県産あか牛サーロイン50g 季節の焼き野菜 醤油と山葵で

A4 Saga black beef shank 50g and Kumamoto brown beef sirloin 50g Grilled seasonal vegetables on teppan, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物

Steamed rice, miso soup, japanese pickles または / or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

KINYOHTEI signature teppan garlic rice, miso soup, japanese pickles

抹茶アイスクリーム

Matcha ice cream

お一人様 / Per person 6,600



桜鯛の昆布締め 柚子ヴィネグレット

Kombu marinated cherry anthias with yuzu vinaigrette

人参のポタージュ

Carrot potage

フリルリーフのサラダ 茸マリネ添え 人参ドレッシング

Frill leaf salad with marinated mushroom, carrot dressing

サワラの鉄板焼き ガーリックバターソース

Grilled spanish mackerel on teppan with garlic butter sauce

A4等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉50gと 褐色和種熊本県産あか牛サーロイン50g 季節の焼き野菜 醤油と山葵で

A4 Saga black beef shank 50g and Kumamoto brown beef sirloin 50g Grilled seasonal vegetables on teppan, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物

Steamed rice, miso soup, japanese pickles または / or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

KINYOHTEI signature teppan garlic rice, miso soup, japanese pickles

メロンシャーベット

Melon sherbet

お一人様 / Per person 9,100

光HIKARI

タケノコと蛤の甘露煮 つぼみ菜

Candied bamboo shoots and hard clam, tsubonina

ごぼうのポタージュスープ

Burdock potage

フリルリーフのサラダ 茸マリネ添え 人参ドレッシング

Frill leaf salad with marinated mushroom, carrot dressing

桜鯛の鉄板焼き 春野菜 ノイリー香るブールブランソース

Grilled cherry anthias on teppan, spring vegetables, noilly beurre blanc sauce

A4等級黒毛和種佐賀牛フィレ80g <u>または</u> サーロイン100g 季節の焼き野菜 醤油と山葵

A4 Saga black beef fillet 80g <u>or</u> sirloin 100g Grilled seasonal vegetables on teppan, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物

Steamed rice, miso soup, japanese pickles または / or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

KINYOHTEI signature teppan garlic rice, miso soup, japanese pickles

デコポンシャーベット

Dekopon (seedless satsuma orange) sherbet

お一人様 / Per person 13,000

ビーフアップグレード: + 4,750 A5等級黒毛和種佐賀牛フィレ

Beef upgrade: A5 Saga black beef fillet